



Quark mit Apfelkompott und Mandelkaramell

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Äpfel, rot	2 St.
Wasser	100 ml
Honig	1 TL
Mandelblättchen	4 EL
Zucker	2 EL
Quark 40 % Fett i.Tr.	250 g
Joghurt, natur	300 g
Vanillinzucker	2 EL

Zubereitung

 Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, kleine Pfanne, Backpapier

1. Äpfel waschen, vierteln, Strunk und Kerne entfernen und würfeln. In einem Topf mit Wasser aufkochen und auf mittlerer Stufe ca. 5 Min. köcheln. Mit Honig abschmecken.
2. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen, Mandelblättchen darin ca. 2 Min. goldbraun rösten und auf einem Teller beiseitestellen. In der gleichen Pfanne Zucker und 1 EL Wasser auf mittlerer Stufe erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und eine leicht bräunliche, zähflüssige Masse entsteht. Mandelblättchen untermengen, Masse auf ein Backpapier geben und abkühlen lassen. Grob zerbrechen.
3. In einer Schüssel Quark, Joghurt und Vanillinzucker verrühren und nach Geschmack mit Zucker süßen. In Gläser schichtweise Apfelkompott und Vanillequark füllen. Mit Mandelkaramell garnieren und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	238 kcal		
Kohlenhydrate	34 g	Ballaststoffe	3 g
Eiweiß	15 g	Fette	6 g